

藤沢記者クラブ各位

学校給食へのデオキシニバレノール（赤カビ）の混入について

全国農業協同組合連合会岩手県本部が販売した岩手県産小麦の一部において、食品衛生法の定めるデオキシニバレノール（赤カビ）の基準値を超過した小麦があったことが判明し、当該小麦について本市立小学校及び特別支援学校の学校給食で使用していた、という事案が生じたので、報告いたします。

1. 事案の概要

2023年（令和5年）11月28日（火）午後4時半頃に市内食材納入業者から本市立小学校及び特別支援学校に納品している岩手県産南部小麦粉について赤カビの基準値以上の原料が使用されており、製品を回収する旨の連絡を受けました。同日、同製品の11月29日（水）以降の使用を取りやめ、回収し、別製品への変更を行い、対応を図りました。

2. 使用小麦粉

商品名：岩手県産南部小麦粉 25kg ロットNo.231115、231018
原料：令和4年産岩手県 JA 花巻管内 藤根ライスセンター
ナンブコムギ 1等使用

3. 検出量

2.1mg/kg（基準値 1.0mg/kg）

4. 使用学校

小学校24校、特別支援学校1校（中学校給食の使用はありません。）

5. 使用期間

2023年（令和5年）10月25日（水）から11月28日（火）

6. 使用状況

本市では、カレーやシチューなどに、とろみをつける際などに使用しており、児童1人あたりの摂取量は少量です。

なお、パンや麺につきましては、専門業者から納入しているため、当該小麦は使用しておりません。

7. 児童への健康被害

現時点では、児童からの健康への被害の訴えは確認されていません。

※既述のとおり、児童1人あたりの摂取量は少量であるため、健康への影響は低いものと考えています。

8. 今後の対応

11月29日（水）以降の小麦粉については、別の製品に切り替えて使用しています。

【参考】

デオキシニバレノール（DON）とは・・・

穀類(特に小麦、大麦及びトウモロコシ)の赤かび病の病原菌で産生されるかび毒であり、急性毒性としては、嘔吐、消化管、リンパ組織への障害、慢性毒性としては、体重減少などが知られている。(令和2年9月30日開催の厚生労働省薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食品規格部会資料1より抜粋)

以上

*この資料に関する問い合わせ先

藤沢市役所 教育部 学校給食課
担当： 濱野 田中 吉井
内線： 5131
直通： 0466(50)8247